

Receita Pizza para 4 pessoas

Base:

500 gr. de farinha
1 chávena de água morna
1 cubo de fermento
Sal a gosto
Fio de azeite

Recheio:

Molho de tomate
Queijo ralado
Queijo mozzarella
Orégãos
Folhas de manjeriço
Fiambre
Chouriço
Cogumelos

Ingredientes para o molho de tomate

7 a 10 tomates médios
1 Cebola grande
Alho
Louro
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de açúcar (opcional)
1 colher de chá de sal;
1 colher de chá de orégãos
Folhas de manjeriço

Modo de Preparação

Lave bem os tomates e corte-os aos pedaços. De seguida, bata-os na liquidificadora sem que fiquem demasiado triturados, numa panela coloque azeite, alho e cebola e deixe refogar até começar a ficar dourado. Coloque o tomate batido e deixe apurar, junte um pouco de sal a gosto e, se o molho estiver um pouco ácido, coloque um pouco de açúcar para quebrar a acidez. Por último, com o fogão já apagado, coloque as folhas de manjeriço e os orégãos, misture bem e está concluído o molho para a pizza.

Para a base :

Dissolva o sal e o fermento em água morna e junte a farinha. Mexa até estar tudo ligado e deixe levedar cerca de 2 horas num local quente. Quando a massa estiver levedada, estique-a e coloque-a num tabuleiro untado com azeite.

Unte a base com a polpa de tomate e salpique com orégãos. Cubra a base com o queijo ralado e coloque os ingredientes a seu gosto.

Salpique a pizza com os restantes orégãos e com o queijo mozzarella e leve ao forno previamente aquecido a 200°C. Deixe cozer até estar dourada (cerca de 20/25 minutos).

Lourenço